

UNA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI:

Calice:

Bollicine:

<i>Jolie "Mare Nostrum"</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 6 Calice
<i>Charme brut rosè morbido</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 6 Calice

Bianchi fermi:

<i>Grillo "Mare Nostrum"</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Arini Giacomo</i>	€ 6 Calice
<i>Falanghina</i>	<i>Campania</i>	<i>A Marianna</i>	€ 6 Calice

Bottiglia:

Bollicine:

<i>Greco di Tufo brut bianco</i>	<i>Campania</i>	<i>Di Marzo</i>	€ 33 Bottiglia
<i>La cantina che nel 1926 ha creato il Greco Metodo Classico. Elegante, ricco e cremoso</i>			
<i>Q Brut Nature bianco</i>	<i>Sardegna</i>	<i>Quartomoro</i>	€ 38 Bottiglia
<i>Metodo Classico da Vermentino. Sentori di frutta bianca e crosta di pane con finale sapido</i>			
<i>Franciacorta Brut Rosè</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 45 Bottiglia
<i>Elegante con sentori di petali di rosa, agrumi maturi, frutti di bosco e crosta di pane</i>			
<i>Champagne Grand Cru Brut Rosè</i>		<i>Jacques Busin</i>	€ 60 Bottiglia
<i>Apoteosi di piccoli frutti rossi maturi con bella struttura e finale lungo e persistente</i>			

Bianchi fermi:

<i>Le bois du cerf Vermentino</i>	<i>Corsica</i>	<i>Domaine Vico</i>	€ 30 bottiglia
<i>Erbaceo e minerale con sentori di agrumi, mela verde e pera. Belle note di pietra bagnata</i>			
<i>Vermentino di Gallura</i>	<i>Sardegna</i>	<i>Tenute Olbios</i>	€ 30 bottiglia
<i>Sentori di zagara e bergamotto. Fresco e sapido con finale tipico di mandorla amaricante</i>			
<i>Moscato giallo</i>	<i>Friuli</i>	<i>Manincor</i>	€ 29 bottiglia
<i>Rotondo e fruttato. Aromatico come un Traminer ma più sfizioso e suadente</i>			
<i>Praepositus Sauvignon</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Abbazia di Novacella</i>	€ 35 Bottiglia
<i>Una riserva che esprime ricchi sentori fruttati impreziositi da un leggero rimando speziato</i>			

Rosati:

<i>Etna rosè doc</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Cottanera</i>	€ 29 bottiglia
<i>Ricco, profondo e sapido con tutte le caratteristiche del suolo vulcanico su cui cresce</i>			

Magnum 1.5 Lt.:

<i>Grillo Brut bianco</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Cristo di Campobello</i>	€ 60 Bottiglia
<i>Metodo classico millesimato '17 extra brut 50 mesi. Ginestra, pesca, pera e agrumi.</i>			
<i>Nero d'Avola Brut rosè</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Cristo di Campobello</i>	€ 60 Bottiglia
<i>Metodo classico millesimato '17 extra brut 50 mesi. Crosta di pane, petali di rosa e ciliegia</i>			
<i>Franciacorta Brut rosè</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Bellavista</i>	€ 130 Bottiglia
<i>Una delle maison che ha creato il mito della Franciacorta</i>			